

QUIBE ASSADO COM CATUPIRI SIMPLES

INGREDIENTES

250 g de trigo para quibe

500 g de carne moída

500 ml de água quente

catupiri (requeijão cremoso)

1 cebola grande/média picadinha

2 dentes de alho bem amassados

1 colher de sopa de sal ou a gosto

1 colher de margarina

Temperos de sua preferencia (pimenta de cheiro, pimenta-do-reino, cebolinha, salsa, hortelã)

MODO DE PREPARO

Ferva 500 ml de água. Coloque o trigo em uma bacia e adicione a água fervida, deixe descansar por 1 hora. A massa dobrara de quantidade, escorra bem o restante da água. Aperte a massa pra que fique bem enxuta.

Tempere a carne moída com a cebola bem picadinha, o alho, o sal e outros temperos de sua preferência. Misture o trigo com a carne e a margarina, misture e amasse bem com as mãos.

Unte uma forma com margarina, faça uma camada com a massa, recheie com o catupiri, use uma colher para espalhar o recheio e faça outra camada com a massa. Leve ao forno por 1 hora aproximadamente.

Receita simples, barata e saborosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47692-quibe-assado-com-catupiri-simples.html>